

# 八戸市における地域ブランド形成に関する一考察

## －八戸前沖サバブランドの構築に向けて－

石 原 慎 士

### 要旨：

近年、地域ブランドの構築を目指す地域が増えてきている。八戸市においても、地域の活性化を図るために八戸ブランドの構築を目指している。八戸市は、特定第三種漁港を擁し、北東北地域における水産業の拠点に位置づけられている。しかし、近年は主要魚種であるイカの水揚げ量が急激に低下し、水産関係者は苦しい状況に追い込まれている。このような状況を鑑み、著者は水産加工業者とともに八戸漁港で水揚げされる水産物ブランド（八戸前沖サバブランド）の形成に向けた試験事業に取り組むことにした。本稿では、八戸市における水産物ブランドの構築手法について試験事業を展開しながら考察する。

キーワード：地域ブランド、八戸市、サバ、水産加工品

## A Study about the Construction Method of Regional Brand in Hachinohe City

： Trial for Creation of the Hachinohe Mackerel Brand

Shinji ISHIHARA

### Abstract：

Recently, the area which aims at creating of the regional brand is increasing. Aomori Prefecture Hachinohe City aims to create “the Hachinohe brand”. Hachinohe City is the base of the marine products industry in the North Tohoku area. However, in recent years, the landing volume of the fish is low and the economically hard condition continues. As for such a condition, the author felt the necessity to build the regional brand of the marine products in Hachinohe City. Then, it felt the necessity which acts while the area cooperates. The author decided to do the experiment which aimed to create the regional brand (the Hachinohe mackerel’s brand) with the marine industry company in Hachinohe City. This is the report of these experiments. Then, in this paper, it considers about the construction method of the regional brand.

**Key Words**：Regional Brand, Hachinohe City, Mackerel, Processed Marine Products

### 1. はじめに

地方分権の風潮に相俟って、地方社会の自立の必要性が叫ばれてから久しい。その一方で、地方都市では大都市との著しい経済格差が社会的な問題になっている。1960年代の「いざなぎ景気」を超える戦後最長の好景気が到来しているのにも関わらず、地方には人口流出、賃金の低下といった経済的な苦境から脱することができない地域が存在する。著者が居住する青森県においても、同様の問題から解放されていない。

青森県は、古くから農林水産業を基幹産業に掲げる県の一つである。青森県における農林水産業

の生産額は、かつては県内総生産の10%程度占めていた[1]。しかし、近年の農林水産業の生産額は、2,010億円まで落ち込んでおり、県内総生産に占める割合も5%と半減している[2]。このような状況は、生産者の生活にも影響している。第一次産業における収益性の低下という問題は、第一次産業従事者の後継者難、高齢化、離農、廃業、遊休農地の増加という諸問題を連鎖的に生み出している。産業の衰退は、人口流出という問題も生み出している。厚生労働省は、2005年から2035年までの青森県の人口減少率を26.9%と発表した。

このような状況において、青森県は第一次産業の再興を図るために「攻めの農林水産業」政策を展開している。「攻めの」という表記を持つ戦略的な政策は、近年、農林水産省をはじめ、多くの自治体で展開される傾向にある。従来までの農林水産業の流通は、「生産する（獲る）人」、「運搬する人」、「仲介する人」、「売る人」という役割があり、相互に依存している部分が多かった。規制緩和の風潮に相俟って、市場外取引や直接的な流通が認められるようになってきた。産業衰退が進展し、かつ多様な流通手法が利用されつつある風潮においては、従来までの流通スキームを抜本的に見直す時機が到来していると著者は考える。近年、農林水産省は、第一次産業と食品産業の関係を意味する食料産業という表現を用いながら、食糧自給率の向上、産地の活性化を深化させるために食料産業クラスターの形成の必要性について述べている[3]。今後の食料流通体制については、ステークホルダー同士が相互に連携し合い、かつ行政や大学、NPOなどの支援団体と連携しながら展開するビジネススキームを構築することが急務であると考ええる。

一方、近年、日本各地において地域ブランドの形成、付加価値の創造に向けた取り組みが活発化している。地域ブランドの形成は、産業基盤が弱く、人口流出が激しい地方社会にとっては、地域社会の自立的な発展、他地域との差別化を図る上で有効な手段である。地域経済においても、農林水産物を含む地場産業の活性化、交流人口増加、地域内関連産業への波及という効果を生み出すことが期待されている。地域ブランドの先行研究の多くは、コーポレートブランドの理論を適用しながら考察しているものが多い。しかし、地域ブランドは、地域によって定義が様々であり、現在までのところ統一した見解が存在しない。地域ブランド構築を試みる際には、地域内におけるコンセンサス形成の必要性、価値観共有という点でコーポレートブランドの構築手法とは異なる。マネジメント手法やコミュニケーション手法についても、地域内における統一手法の検討が必要であり、コーポレートブランドの手法とは異なる。

このような中、特許庁は、2005年の商標法改正によって、地域経済の振興・活性化を商標権の制度からサポートする制度（地域団体商標制度）を創設した。従来までの商標法では、「自他識別力がなく出所表示機能がない」、「地域内の利害関係に悪影響を及ぼす可能性がある」という理由で「地域+製品名」という商標の取得が難しかった。しかし、今回新設された地域団体商標制度では、複数都道府県で認知され、かつ加入離脱が自由な事業協同組合等の適格法人が商標権者になることを条件に、「地域の名称+製品または役務の名称」という商標の出願を認めている<sup>1)</sup>。

特定第三種漁港<sup>2)</sup>を擁し、水産業を基幹産業とする青森県八戸市においても地域ブランド<sup>3)</sup>の形成を目指している。しかしながら、八戸市の水産業は、主力魚種であるイカやイワシの水揚量の低下や漁業規制などの諸問題を抱えている。最近では、八戸漁港の主力水揚げ魚種であるアルゼンチンイカ<sup>4)</sup>の操業停止が報告され、その影響はイカの加工品を製造する水産加工業まで影響することが懸念されている。漁港間の価格競争も激化しており、卸売価格は地理的な制約や景気低迷が災いとなって他の漁港よりも全般的に低い価格で推移している。このような状況が継続すると、八戸漁港での水揚げ量は更に減少し、水産業従事者が減少する可能性も考えられる。八戸漁港の漁獲量は、青森県全体の漁獲量の約半数を占めている[4]。八戸漁港の衰退は、青森県の漁業が衰退すると言っても過言ではない。著者は、八戸市における漁業の付加価値を高めるためのソリューションを早急に構築する必要性を感じている。

八戸市はイカの水揚げ量が日本一の都市である。しかし、水揚げされるイカの多くは他海域で漁

獲される船凍イカや加工製品の原料として用いられる海外イカであるため、地域ブランドの素材としては地域のオリジナリティを醸成しにくい。八戸市は、イカに続き、サバの水揚げが多い。八戸漁港で水揚げされるサバは、北海道沖から三陸沖の広い海域において、大型・中型漁網船が漁獲しており、漁港から近い八戸前沖<sup>5)</sup>（北緯40度30分海域、東経142度海域）においても漁獲される。漁港から近い海域での操業は、鮮度が求められる<sup>6)</sup> サバ漁にとっては、短時間で水揚げできる好環境となる〔5〕。八戸市は古くから鯖加工品の生産が盛んであり、しめ鯖の生産量は全国の約9割を占めている〔6－7〕。加工品としてのしめ鯖の開発・生産を始めた企業も八戸市の水産加工会社<sup>7)</sup>である〔8〕。地域ブランドの形成については、前述のとおり該当する特産品等が複数都道府県で認知されていることが必要条件になる。しめ鯖については、全国生産量のほとんどが八戸で生産されていることが水産業界の関係者に認知されているため、地域ブランド形成の十分条件となる可能性がある。素材となる真サバについても、水揚げ量が2006年度実績で全国3位であるため、地域ブランド形成の十分条件になる可能性がある。ただし、水産物の水揚げ量や生産量が多いというだけでは、地域ブランドの形成にはつながるとは限らない。企業体におけるコーポレートブランドの場合も同様であるが、ブランドというものは消費者の認知および評価が必要不可欠であり、クオリティ面において認知・評価を受けなければブランド形成につながることはない。

著者は、八戸市の地域ブランド形成に向けた素材として八戸前沖で漁獲される真サバに着目し、八戸市内の水産加工業者とともに真サバのクオリティ、消費者の認知度を高めるための試験事業を展開することにした。八戸前沖で漁獲される真サバのクオリティの高さを証明し、消費者に認知されるようになると、八戸前沖の限定海域という相対的な希少性を生かした地域ブランドを形成できるようになると考える。経済波及効果という観点においても、特産品ブランドの形成が引き金となり、交流人口の増加（観光ブランドの構築）という相乗効果を生み出されることが期待できる。水産物の地域ブランドの形成に成功した地域を調査すると、地域が一体となって水産物のプロモーションや販路開拓に向けた事業を具体的に実践している。観光事業についても、魚市場周辺の店舗における魚介料理の提供やご当地料理の開発、漁村の再生など、「海業（うみぎょう）」<sup>8)</sup>〔9〕に関する事業に着手している。八戸市の地域ブランド形成においても、特産品ブランド、観光ブランドに対する消費者の認知が地域住民の意識変革を喚起し、都市の暮らしでは味わえない「暮らしのブランド」（まちのブランド）という波及効果を生み出されることが期待できる。

本稿では、八戸市の水産加工会社とともに八戸前沖で漁獲されるサバの地域ブランド形成に向けた試験事業に取り組みながら、水産品の地域ブランドの構築手法について考察する。2章では、水揚げの現状、素材の価値に関する調査結果、ブランド化の可能性について考察する。3章では、八戸市の水産加工会社とともに実施した八戸前沖ブランド形成に向けた試験事業について述べる。4章では、試験事業で取り組んだ内容と結果について述べる。5章は、結びである。なお、本稿は、八戸前沖サバの地域ブランドとしての可能性を探ることを目的とした予備的な考察である。地域ブランドを構築するためには、地域の水産関係者や飲食店経営者、観光関係者など、第1次産業から第3次産業間でコンセンサスの形成を図る必要があるが、この内容については本考察の次段階の研究内容であると捉えているため、本稿では深く取り上げていない。試験事業の推移に応じて次の機会に述べることにする。

食をテーマにした地域ブランド構築手法の在り方については、数多くの文献で述べられているが、本稿で述べる研究内容は次の点において新規および有用性があると考えている。

- ・地域ブランド形成に関する先行研究は、面接および観察等による調査手法を用いたものが多く、研究者がブランド形成に向けて直接的に参画しているケースは極めて少ない。本稿は、著者が地域ブランドの形成に向けて事業に参画して考察したものである。直接的に事業に参画することによって、間接的な研究で得難い知見を得ることが可能であると著者は考える。

- ・食に関する先行研究〔10〕で取り上げられている地域ブランドの事例の多くは、協同組合組織や

地方自治体が主体的に取り組んでいる事例が多い。水産関係の事例についても、漁協などの組合組織が先導して取り組んでいる事例が多い。本稿で取り上げている事例は、地域社会に対して地域ブランド形成の必要性を訴求するために、水産加工業者と大学関係者が主体となって取り組んでいる事例である。このような事例は、地域ブランドの構築を検討している地域に対して参考事例になると考えている。

・八戸のしめ鯖を取り上げた先行研究 [11] では、マーケティング戦略、衛生面への配慮の必要性などについて論じている。しかし、同研究ではマーケティング戦略における素材（成分面）の優位性、水産加工業界の連携の必要性、価値観の共有の必要性については触れられていない。本稿は、地域ブランド形成に向けて、前述の内容について考察しているため、先行研究の補完的な役割を持つと考える。

## 2. 八戸前沖で漁獲されるサバについて

### 2.1 八戸漁港におけるサバの水揚げ

近年、沖合で回遊しているゴマサバ（学名：Scomber Tapeinocephalus）の数が増加しているのに対し、沿岸地域を回遊している真サバ（学名：Scomber Japonicus）の数が急激に減少している [12]。農林水産省は、漁業資源を保護するために千葉県銚子市以北の太平洋海域で旋網漁を操業する北部太平洋旋網組合に対し、2007年度～2008年度（2007年7月1日～2008年6月30日：2月～6月は禁漁）の真サバの最大漁獲量を104,000トン以内と指示した。104,000トンという真サバの漁獲量は、2006年度の漁獲量の半分である。このような漁業規制が続くと、真サバの水揚げを行う北部太平洋エリアの漁港間の漁船誘致合戦が激化する可能性が考えられる。

八戸前沖の真サバ漁は海水の温度が低くなると脂肪分が高くなると言われている。八戸前沖の海域は、秋口の水温が他産地よりも早期に下がるため、早い時期から全国各地より多くの旋網船団が集まる。八戸漁港における真サバの水揚げ量は、1970年から75年は毎年20万トンを超える水揚げ量があった。しかし、1984年以降は、水揚げ量が急激に減少し、近年では2万トン程度で推移している [7]。

八戸漁港における真サバの水揚げ量が少ない年については、サバ加工品を生産する水産加工業者は他の国内産地や中国や韓国などから真サバを買い付ける。一方、八戸市の水産加工業者は、八戸前沖で漁獲された真サバの水揚げの状況に関わらずノルウェーなどの北欧諸国産のサバを買い付けている。北欧諸国からの買い付けを行う理由は、北欧で漁獲されるニシサバ（学名：Scomber Scomber）が国産の真サバよりも魚体が大きく、かつ脂肪分が高いからである。現在、八戸市内でしめ鯖を生産する水産加工業者は、国産の真サバを原料にした加工品と北欧諸国産のサバを原料にした加工品の双方を商品化し、販売している。

2006年度の八戸漁港の水揚げ量は、5万トンを超え、8年ぶりの豊漁となった。しかし、八戸漁港における卸売り価格は千葉県の銚子漁港や宮城県の石巻漁港の価格に押され、両港よりも低い価格となった（表2-1）。

表2-1 主要漁港におけるサバの上場水揚量と卸売価格（2006年度）[13]

※水揚げ量10,000トン以上

漁港名	県	上場水揚量（t）	卸売価格（円/kg）
八戸漁港	青森県	57,094	44
石巻漁港	宮城県	67,172	51
波崎漁港	茨城県	42,062	49

銚子漁港	千葉県	134,812	56
沼津漁港	静岡県	22,695	54
焼津漁港	静岡県	18,910	49
奈屋浦漁港	三重県	35,578	44

漁港の産地市場における卸売り価格は、大消費地や加工地との距離、物流の整備状況と関係していると言われている。八戸漁港の卸売り価格は、地理的な制約が災いし、銚子漁港や石巻漁港よりも低い価格になったと考えられる。このような状況が継続すると、八戸前沖で漁獲された真サバが他地域の漁港で水揚げされるという事態に陥ることも想定される。同じ現象が、サンマの水揚げでも起きている。宮城県の気仙沼漁港は、古くからサンマの水揚げで有名であるが、2006年度は宮城県女川漁港の水揚げの方が多い<sup>9)</sup>。卸売り価格についても、気仙沼漁港の54円/kgに対し、女川漁港は58円/kgの値が付いている<sup>10)</sup>。最近では漁船のエンジンの性能が向上しているため、漁場から漁港までの高速運搬が可能になった。漁船（船会社）は、多少の距離があっても、高く売れる漁港を選択する。数隻の船舶で操業しているサバの旋網船団の場合、母船が操業している間に、複数の運搬船が水揚げ港を選択し、運搬する。このため、漁獲量の減少が続く状況においては、卸売価格が低い漁港は水揚げ量が低下することが予想される。

真サバの水揚げ量は、水産加工業にも影響する。漁業規制<sup>11)</sup>によって八戸漁港の真サバの水揚げ量が減少すると、しめ鯖やサバフィレー、サバ缶詰などのサバ加工品の製造にも悪影響が出る。八戸漁港における真サバの水揚げ量の不振は、2002年を始め、過去にも数回経験している。2001年以前は、各年度の水揚げ量が9,000トンから20,000トンで推移していたが、2002年は1,665トンまで減少した。この影響を受け、2002年に八戸漁港で水揚げされたしめ鯖の生産量も、例年2,000トンから4,000トンで推移していた状況から129トンまで落ち込んだ〔7〕。

近年、八戸漁港における水揚げ量の減少が影響し、八戸市の漁業従事者や水産加工業従事者の急激に減少している。八戸市の漁業従事者は、1983年は2,922人、1993年は1,891人存在していたが、2003年度は1,104人まで減少している〔14〕。水産加工業従事者も、かつては9,000人台で推移していたが、近年は4,000人台まで減少している。八戸漁港における水揚げ量の減少、卸売り価格の低迷という状況は、今後の八戸市の漁業関係者や水産加工業を経営する企業に大きな打撃を与える可能性がある。八戸市の漁業、水産加工業を再活性化させるためには、漁業関係者、水産加工業関係者が一体となって八戸前沖で漁獲される真サバの付加価値を高めるための策を講じる必要がある。著者は八戸前沖で漁獲されるサバの優位性、ブランド化の可能性について調査することにした。

## 2.2 サバの品質に関する調査

著者は、八戸市で水産加工業を経営する丸竹八戸水産株式会社で代表取締役社長を務める島守義昭氏とともに八戸前沖で漁獲された真サバの品質について調査することにした。

八戸前沖（北緯40度30分、東経142度海域）で漁獲される真サバは、旋網船による真鯖の水揚げ海域としては日本の北端に近いと、他産地のものよりも粗脂肪量が高いと言われている。また、真サバの脂肪分には不飽和脂肪酸であるEPA（エイコサペンタエン酸）、DHA（ドコサヘキサエン酸）が含まれており、粗脂肪量が高いとEPA、DHAの含有量が豊富であると言われている。著者らは、八戸前沖で漁獲される真サバの粗脂肪量の高さを証明するために、八戸前沖で漁獲された真サバと他海域で漁獲された真サバの粗脂肪量について調査することにした。

表2－2は、2006年度に北太平洋沖海域に位置する八戸前沖（北緯40度31分海域）、宮城県沖（北緯38度海域）、福島県沖（北緯37度39分、37度海域）海域で漁獲された真サバの粗脂肪量を示したものである。

表2-2 北太平洋海域の海域で漁獲された真サバの粗脂肪量  
(青森県ふるさと食品研究センターの調査データ)

水揚げ日	漁場位置				区分	肥満度 avg.	粗脂肪量 (%)
H18.9.4	北緯	40°31′	東経	142°08′	小	15.9	17.52
					中	14.6	21.33
					大	16.8	24.25
H18.9.7	北緯	38°01′	東経	141°58′	小	16.0	15.59
					中	18.3	23.25
					大	17.0	23.32
H18.11.9	北緯	37°39′	東経	141°32′	小小	13.4	8.27
					小	15.9	16.74
					中	16.2	18.17
					大	15.3	18.32
H18.11.18	北緯	37°00′	東経	141°27′	小	16.0	15.53
					中	14.8	18.50
					大	16.0	20.77

※肥満度は同一海域における各重量3匹ずつの平均値である。区分の「小小」は350g前後、「小」は400g前後、「中」は500g前後、「大」は600g以上の鯖重量を表している。

表2-2の調査で、秋季に八戸前沖で漁獲される真サバは、他海域の真サバよりも粗脂肪量が高いことが判った。また、漁獲時期についても、他海域よりも早い時期に粗脂肪分が高いサバを漁獲できることが判った。漁獲時期について、島守義昭氏は「粗脂肪分が高いサバは海水の温度が16～18度になると漁獲できるようになり、最盛期を迎える」と述べている<sup>12)</sup>。図2-1は、気象庁が発表している10月の北西太平洋月平均海面水温平年値である。図2-1より、北東北の太平洋海域は南東北よりも海水温の低下時期が早いことが判る。従って、北太平洋地域のサバ漁の最盛期は、他海域よりも漁時期が早く、かつ長いことが予測できる。

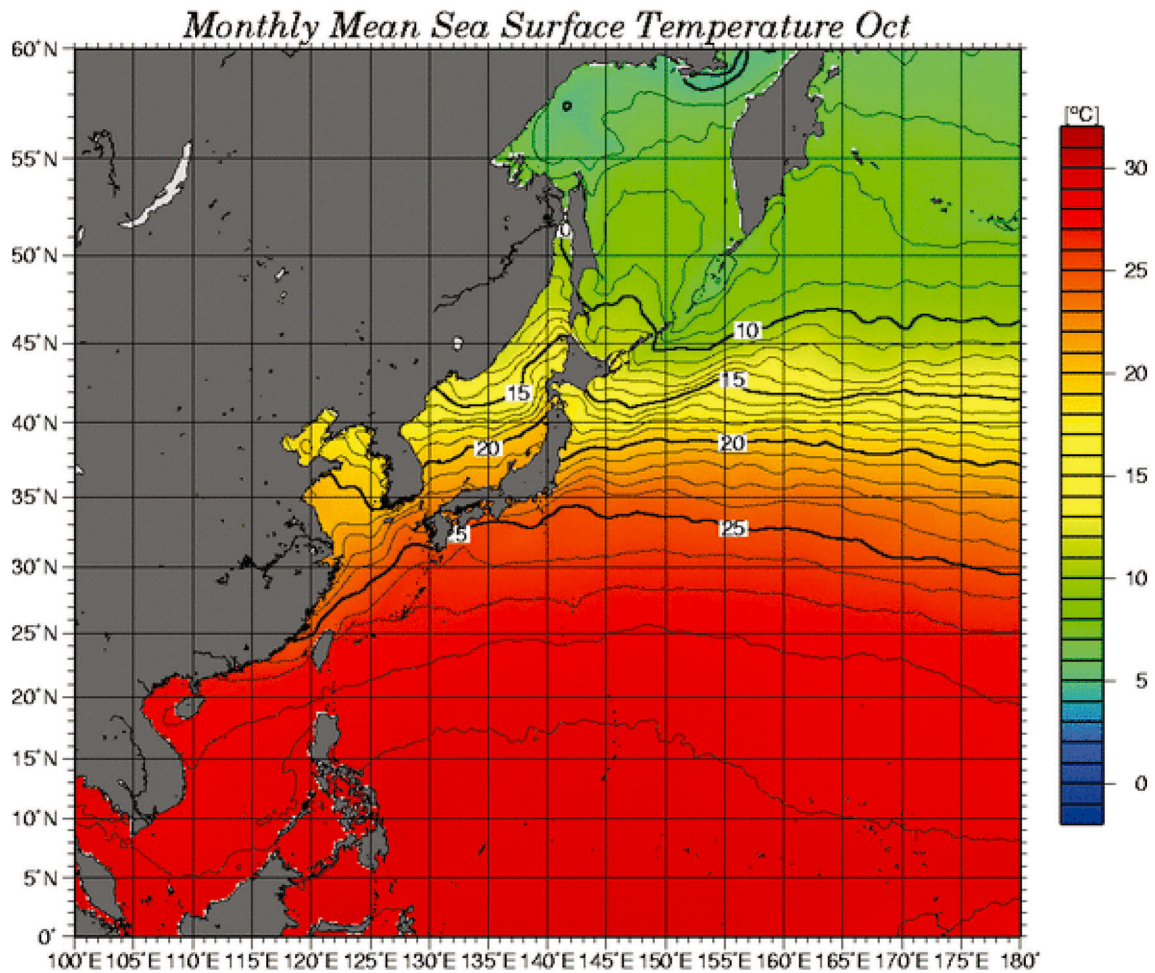


図 2 - 1 北西太平洋月平均海面水温平年－10月（出典：気象庁気象統計情報）  
[http://www.data.kishou.go.jp/kaiyou/db/kaikyo/ocean/clim/norsst\\_mon.html](http://www.data.kishou.go.jp/kaiyou/db/kaikyo/ocean/clim/norsst_mon.html)

図 2 - 2 は、真サバの魚体の重量と粗脂肪量の関係を示したグラフである。

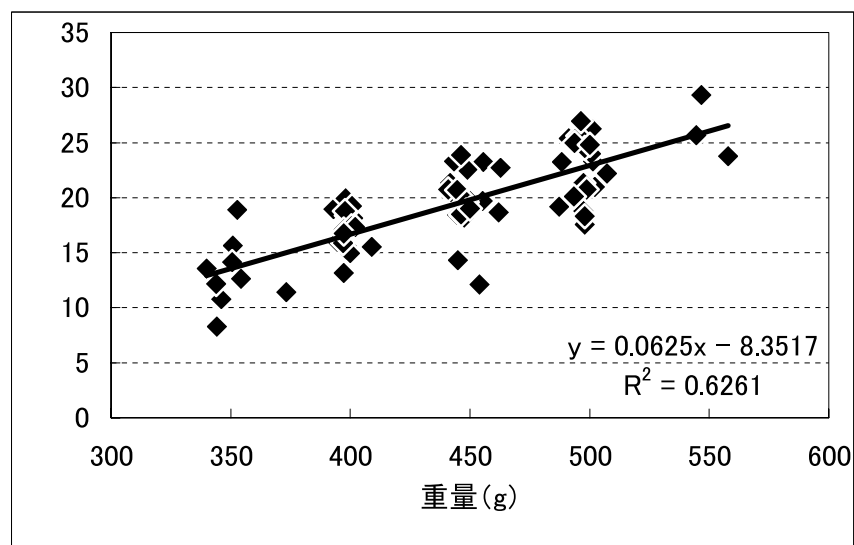


図 2 - 2 真サバの重量と粗脂肪量の相関(出典：青森県ふるさと食品研究センターの調査データ)



真サバの重量と粗脂肪量は、図2-2が示すとおり、正の相関が強く、魚体が大きくなるほど粗脂肪量が多い。国産の真サバの粗脂肪量は、従来まで北欧諸国で漁獲されるニシサバよりも粗脂肪量が少ないと言われていた<sup>13)</sup>が、今回の調査で魚体（ラウンド）重量が600グラム以上の真サバはニシサバよりも粗脂肪量（30%以上）が多いことが判った<sup>14)</sup>。

次に、EPAとDHAの含有量について調査した。EPAとDHAの含有量については、公的機関が調査しているデータが無いため、仙台市に所在する財団法人日本冷凍食品検査協会仙台検査所（厚生労働省登録検査機関）に依頼して調査した。調査結果は、表2-3のとおりである。

表2-3 八戸前沖で漁獲された真サバに含まれているEPAとDHAの含有量

（調査：丸竹八戸水産株式会社）

検体：平成18年9月25日、八戸前沖（北緯40度36分、東経142度01分）で漁獲された真サバ

鯖重量	脂質	EPA	DHA	計（EPA + DHA）
392g	16.8g	850mg	1300mg	2150mg
518g	23.8g	1600mg	1900mg	3500mg
596g	32.4g	2200mg	2500mg	4700mg

（100gあたり）

参考：丸竹八戸水産株式会社が同社で扱っているノルウェー産ニシサバ（鯖重量600g以上）のEPAとDHAを調査した際に算出された数値は、EPA = 1,610mg/100g、DHA = 3,030mg/100gである。

この調査で、八戸前沖で漁獲された真サバに含まれているEPAとDHAは、魚体が大きくなるほど多く含まれていることが判った。また、ノルウェー産ニシサバとの成分比較についても、EPAは八戸前沖で漁獲された真サバの方が多く含まれていることが判った。著者らは、粗脂肪量とEPA・DHAに関する調査を通じて八戸前沖で漁獲された真サバのクオリティの優位性を確認することができた<sup>15)</sup>。

### 3. 八戸前沖サバのブランド形成に向けた試験事業

#### 3.1 八戸前沖サバブランドのコンセプトに関する検討

著者らは、八戸前沖サバのブランド化の可能性について検討するために、また八戸市の漁業関係者や水産加工会社に地域ブランド形成の必要性を訴えるために、島守義昭氏とともに試験事業に取り組むことになった。先ず、八戸前沖で漁獲された真サバを原料にした商品のコンセプトについて検討することにした。八戸漁港で水揚げされる真サバを原料に生産される加工品の中で生産量が多いものは、しめ鯖、サバフィレー、サバ缶詰である（表3-1）。サバフィレーとサバ缶詰は、千

表3-1 八戸市で生産されるサバ加工品の生産高（単位：トン）

製 品 名	平成11年	12年	13年	14年	15年
塩 サ バ	322	380	136	0	5
サバみりん干	76	33	31	1	11
サバかぶら漬	163	128	86	48	30
し め 鯖	4,199	3,861	2,119	129	3,420
サバフィレー	5,241	3,410	3,048	109	1,696
サ バ 缶 詰	6,949	7,447	3,943	3,565	3,523
年 度 合 計	16,950	15,259	9,363	3,853	8,685

（出典：〔7〕）



葉県銚子市や宮城県石巻市など、真サバが水揚げされる産地においても大量に生産されているため、八戸前沖の特徴を出すことが難しい。また、サバフィレーは、サバそのものの品質に影響するため、サバブランドを確立していない状況での差別化は難しいと考えた。今回の試験事業では、全国的なシェアが高く、試験事業にご協力いただく丸竹八戸水産株式会社の主力製品でもあるしめ鯖の商品コンセプトについて検討することにした。

商品のコンセプトを検討する際に、水産加工の職務に36年間従事されている島守義昭氏にしめ鯖に関する文章を執筆していただいた。著者が島守義昭氏に文章を依頼したのは、文章からブランド形成につながるストーリー性を引き出したいと考えたからである。島守義昭氏が執筆した文章（一部著者が要約）は次のとおりである。

#### 私のしめ鯖物語 丸竹八戸水産 島守義昭<sup>16)</sup>

私が初めてしめ鯖を食べたのは、小学生の頃（昭和30年前後）だった。その当時の八戸は、関西や日本海側の各地域とは違って家庭で生鯖を処理してしめ鯖をつくるという習慣がなかった。また、家庭用冷蔵庫も無く、水産加工場にも急速冷凍庫が無い時代だったので、原料の鮮度を保つことが困難だった。

私が初めてしめ鯖を食べた場所は両親に連れて行ってもらった鮓屋だった。しめ鯖は刺身や握り鮓で食べた記憶がある。当時のしめ鯖は、一年中食べられるというのではなく、旬の時期でしか食べられない料理だった。秋の旬の時期になると、八戸前沖で獲れた鮮度の良い鯖をそれぞれの鮓屋が工夫した独自の調味液と締め方で作っていた。先日、北海道の方としめ鯖の作り方について話す機会があった。彼の作り方は、塩に2時間どぶ漬け<sup>17)</sup>し、酢に15分だけ漬けて食べるという方法だった。この方法だと生の刺身と同じだと思った。しめ鯖の作り方は、人によって製法が全く異なる。いずれにしても、昔の人々が食べていたしめ鯖は、酸っぱくなく、しょっぱくなく、程よい生加減を残したものだだった。

水産加工品としてのしめ鯖は、昭和43年に弊社の先代の社長が開発し、商品化した。当時、加工品としてのしめ鯖を生産する際に一番注意したことは、しめ鯖で食中毒にならないようにすることだった。その当時は、合成甘味料や保存料、酢酸などを食品添加物として使用することが許可されていたので、しめ鯖を製造する際には酢酸に充分漬け込んだ。酢酸は、強度の酸味があるので、その酸っぱさを和らげるためにサッカリン、トーメロンといった旨みや甘さを出すための薬品を大量に使用していた。当時の包装は、現在のような真空包装機もなく、冷凍したしめ鯖をナイロンの袋に入れ、ステープラーで留めるという簡単なものだった。当時は、現在では考えられないこのような商品でも顧客に認められて商売が成立していた。

同業の水産加工業者が、加工品としてのしめ鯖の生産を始めるようになったのは、昭和53年頃からだ。その当時は、包装方法がステープラーのナイロン袋から縦型の真空包装機、ロータリー式の真空包装機に代わっていた。八戸市におけるしめ鯖の生産量は、しばらくの間は100トンから200トンの間で推移していたが、昭和50年には、444トン、昭和53年には764トン、昭和55年には1,666トン、昭和57年には4,662トンと倍増ペースで急激に伸びていった。

弊社は、昭和61年頃から八戸市内の他業者に先駆けて、酢酸を醸造酢に、サッカリンとトーメロンをステビアに変更し、安心かつ安全な商品を製造することにした。調味料の変更に伴い、資材費は5倍位に上がったが、加工品としてのしめ鯖製造の元祖として企業努力で困難を乗り越えた。また、この頃から無意識のうちに「酸っぱくなく、しょっぱくなく、程よい生加減」を残したしめ鯖造りを目指していた。味付けも平成元年から平成8年まで間に調味を3回変更した。そして、平成8年には国産の真サバを使用した無添加の商品を開発した。無添加のしめ鯖は平成9年度の全国水産加工連総合品質審議会において水産庁長官賞を受賞することができた。

今まで弊社がしめ鯖を生産することができたのも、八戸という地域性が強く関連していると考えられる。原料が八戸前沖産だったので、脂ののった大変美味しい鯖で生産することができた。真サバの脂肪量やEPA、DHAの調査を実施し、その数値に驚いた。今までは脂肪量が15%前後あれば十分に美味しい鯖だと言われていたが、今回の調査結果を見てみると小型のサバでもそれ以上の脂質がある。EPAとDHAの含有量も我々が考えていた数値よりもはるかに高い値だった。我々、八戸の水産業界に従事する関係者は、八戸前沖で漁獲された真サバを八戸のブランドとして全国に発信すべきだと考える。

島守義昭氏の文章から、八戸におけるしめ鯖生産や生産技術に関する歴史を理解した。この文章を執筆していただいた後、著者は島守義昭氏とともに八戸前沖ブランドを構築するためのしめ鯖のコンセプトについて検討することにした。検討した内容は、次のとおりである。

#### ・素材（サバ）に関する検討

八戸前沖で漁獲された真サバは、2章で述べたとおり他の海域よりも成分面で優位性があることが判った。また、粗脂肪量についても、北欧諸国産のニシサバよりも豊富に含まれていることが判った。しかし、現在、八戸市の水産加工会社が生産している国産原料を使用したしめ鯖の多くは、八戸漁港で水揚げされる三陸沖の北緯38度～41度という広い海域で漁獲された真サバを区分しないで使用している。このため、消費者が小売店でしめ鯖を購入する際には、真サバの原産地が「国産」であるということしか判らない。しめ鯖を生産する水産加工会社は、八戸漁港で水揚げされた真サバに関するデータ（原料として使用する真サバの漁獲日、漁獲地を表す緯度経度、漁獲した船名、旋網の回数）を保有している。今回の試験事業で開発するしめ鯖については、水産加工会社が保有しているデータを活用しながら八戸前沖で漁獲された真サバを選別し、商品開発することにした。

#### ・生産方法に関する検討

しめ鯖は、元来家庭や料理店などでつくられていた料理である。家庭や料理店でしめ鯖をつくる手法は、三枚おろしにしたサバを粗塩に一定時間漬け込み、その後、酢に浸すというシンプルなものであった。そのような手法で製造されたしめ鯖は、生き加減が残っており、現在、加工品として販売されているしめ鯖のように甘味や酸味は無かった。その後、加工業者が加工品としてのしめ鯖を製造するようになると、衛生面への配慮が影響し、食品添加物や調味料に酢酸やサッカリン（Saccharin）<sup>18)</sup>などが使用されるようになった。加工品としてのしめ鯖が発売された当時は、現在のように冷蔵冷凍技術や包装技術が発達してなかったのでこのような製造法が用いられたと考えられる。しかし、冷凍技術や真空包装技術が進展し、安全性の確保から調味料が食酢、ステビア（Stevia）<sup>19)</sup>に変わった後も、加工業界が作り出した「甘い」、「酸っぱい」という味が残ってしまった。

近年は、スローフードブームにより、無添加の食品に対する消費者のニーズが高まっている。生産技術についても、急速冷凍技術や真空包装技術が進展したことにより、添加物を使わないでしめ鯖を生産できるようになった。今回の試験事業で開発するしめ鯖については、加工品としてのしめ鯖が生産される前の「原点回帰」の味を再現することにした。

#### ・流通チャネル手法に関する検討

八戸市の水産加工会社の多くは、メーカーという立場から取引先を選択・限定しない開放的流通チャネルという流通手法で製品を出荷していた。開放的流通チャネルによる取引形態は、メーカーと販売店の間に中間業者が入ることが多いため、製品を販売する店舗が特定しにくい。今回の試験

事業は、八戸前沖で漁獲されたサバの地域ブランド化の可能性を検証することが主要な目的であるため、消費者や販売者のニーズやウォンツを集約できる環境を構築する必要性がある。今回の試験事業ではメーカーが販売者を選択しながら商品を販売する選択的流通チャネルおよびメーカーと販売者が提携しながら商品を販売する専属的流通チャネルの手法を導入することにした。

#### ・ブランドのロゴマーク・パッケージに関する検討

地域ブランドの先進事例地を調査すると、多くの地域ブランド商品は自地域のブランドイメージを印象づけ、かつ他製品との違いを明確にするためのロゴマークを保有している。関サバ・関アジで有名な大分県大分市佐賀閑地域（旧佐賀閑町）も、隣接地域のサバ、アジとの違いを明確にするためのロゴマークを保有している。

本試験事業においても、八戸前沖の産地を印象づけるためのロゴマークを作成し、パッケージに貼り付けることにした。

### 3.2 八戸前沖サバ製品の開発

3.1 で述べたコンセプトをもとに八戸前沖サバ製品の試作品を製作した。試作品の製作にあたっては、株式会社伊勢丹で長年に亘って食品販売や仕入、催事などの業務に従事されてきた株式会社小倉伊勢丹営業統括部食品担当長の高橋貞男氏にご指導・ご協力いただくことになった。八戸前沖サバ製品の商品開発にあたって、高橋貞男氏からご指示いただいた内容は次のとおりである。

#### ・コンセプトを明確に

日本には、昔からサバを食す習慣があるが、味の嗜好や調理法は地域によって異なる。商品開発にあたっては、日本全国のサバ料理を考察する必要性がある。

#### ・プレミアム性を明確に

八戸前沖のサバは、他地域のサバよりも脂肪分が高くおいしい。今までは国産よりもノルウェーのサバの方がおいしいという意見もあったが、八戸前沖の真サバはノルウェー産に劣らないぐらいの脂肪分がある。しかし、品質が良い商品であっても、パッケージのデザインやパッケージを配慮しなければ、顧客に品質の良さが伝わらない。また、地域ブランドの愛好者やリピーターを呼び込むためには、統一感を持った商品パッケージを製作することが重要である。

#### ・消費者と産地を有機的につなげる努力をする

食に対する安心感の醸成、安全性の確保という社会的な風潮・要請によって、生産履歴の公開を目的としたトレーサビリティシステムの導入の必要性が叫ばれているが、産地やメーカーは衛生面に関する自主的な努力をしても、生産や素材、産地の情報を消費者に伝えるという段階までに至っていない。百貨店の食品売場は、産地と消費者をつなぐ役割があると考えている。産地の努力次第では、商品を通じて直接的な交流まで発展できる可能性がある。生産履歴や産地情報の公開は、積極的に取り組むべきである。

高橋貞男氏のご指導の下で製作した八戸前沖サバ製品は、次のとおりである。

#### ・八戸前沖無添加しめさば（伊勢丹限定商品）

八戸前沖で漁獲された600g以上の真サバ（粗脂肪量25%以上）を原料に使用し、天然塩と米酢を用いながら、原点回帰の製法（料理店の製法）で仕上げた商品である。

#### ・八戸前沖無添加昆布しめさば（伊勢丹限定商品）

八戸前沖無添加しめさばの上に無添加の昆布を乗せた商品である。

#### ・八戸前沖無添加かぶらしめさば<sup>20)</sup>（伊勢丹限定商品）

八戸前沖で漁獲された400g～450gの真サバ（粗脂肪量15%以上）を原料に使用し、国産の野菜

(大根、にんじん、しょうが、昆布)とともに漬け込んだ商品である。

- ・八戸前沖燻味しめさば(伊勢丹限定商品、丸竹八戸水産一般商品)

八戸前沖で漁獲された600g以上の真サバ(伊勢丹以外は500g前後)を原料に使用し、天然由来の食品添加物であるくん液<sup>21)</sup>を加えたオリジナルの調味液で漬け込んだ商品である。この商品は、高橋貞男氏にご紹介いただいた伊勢丹の系列企業である株式会社クィーンズ伊勢丹の食品担当の方からアイデアをいただいて開発した商品である。

- ・八戸前沖鯖漬魚-西京、もろみ、みりん、糠(伊勢丹限定商品)

八戸前沖で漁獲された真サバを西京、もろみ、みりん、糠に漬けた焼き魚用の商品である。鯖漬魚(糠)は、日本海側の地域<sup>22)</sup>や九州地区<sup>23)</sup>で鯖料理に糠を使用するという習慣に基づいて開発した商品である。

今回の試験事業で製作した製品パッケージは、図3-1、図3-2である。ロゴマークは図3-3である。製品開発に続き、パッケージ、ロゴマーク製作についても、高橋貞男氏にご指導いただいた。製品の裏ラベルには、製品のコンセプトを表示するとともに、製品のロット番号から生産履歴の情報や産地の情報、アレルギーに関する情報、調理法(しめ鯖の切り方、鯖漬魚の焼き方)を閲覧できるように、WebサイトのURLやQRコードを表示した。図3-4は、パソコンから生産履歴を参照したスクリーンショットである。



図3-1 八戸前沖サバ製品のパッケージ(表)

### 八戸前沖 しめさばのコンセプト

1. 北緯40度30分海域(八戸前沖)の近海真鯖を使用
2. 600g以上の鯖を厳選
3. 脂肪分25%以上の鯖を厳選(DHA・EPAが豊富)
4. 原点回帰を目指した(添加物を使わない)製法を採用。天然塩、米酢にこだわり、生に近い味を創出
5. パソコンと携帯電話で検索・閲覧可能な生産情報を公開

### ●お召し上がり方

表面をきれいに洗って、半解凍の状態に切り、程良く溶かしてから召し上がるのがコツです。脂ののった鯖の美味しさが堪能いただけます。

### 腹骨とり

### もっと知りたい 生産情報

携帯電話 QRコードに記録されているページにアクセスし、袋のロットナンバー(裏面右下)を入力してください。  
※傷・汚れ・破損・光の反射・携帯電話の機種によっては読み取れない場合もございます。  
 ※QRコードは、(株)デンソーウェーブの登録商標です。

パソコン <http://www.marutake-h.co.jp/f-db/>  
 URLのページにアクセスし、ロットナンバーを入力してください。

名称	しめ鯖(そうざい)
原材料名	鯖(国内産)、米酢、砂糖、食塩、酵母エキス、魚醤(魚介類)、昆布
内容量	1枚入
賞味期限	枠外記載
保存方法	要冷蔵 0℃～10℃
製造者	丸竹八戸水産株式会社 青森県八戸市築港街2丁目8番地1 TEL 八戸(0178)33-3111(代) <a href="http://www.marutake-h.co.jp/">http://www.marutake-h.co.jp/</a>

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	354 kcal
たんぱく質	18.4g
脂 質	31.0g
炭水化物	0.4g
ナトリウム	711 mg
D H A	2,570 mg
E P A	2,260 mg



4 907254 430125

外装: PE, PET  
台紙: PS

図 3-2 八戸前沖サバ製品のパッケージ(裏)

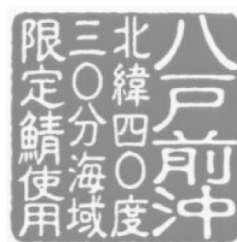


図 3-3 八戸前沖サバ製品のロゴマーク



図 3-4 生産履歴を公開する画面

#### 4. 八戸前沖サバ製品の販売と消費者に対する調査

今回の試験事業で製作した商品は、小倉伊勢丹の平成19年度中元ギフトに「八戸前沖サバセット」(八戸前沖無添加しめさば、八戸前沖無添加昆布しめさば、八戸前沖鯖漬魚三種)として採用していただいた。平成19年5月18日からは、同店の地下食料品売場においても販売していただいている。売場には、八戸前沖サバの商品を陳列するコーナーを設置していただいた。同店における消費者の反応を高橋貞男氏に伺ったところ、「今回販売した八戸前沖サバ製品の中でも八戸前沖無添加昆布しめ鯖、八戸前沖無添加かぶらしめ鯖、八戸前沖鯖漬魚(もろみ、糠)が消費者に支持されている」という回答・評価をいただいた。同店における販売は、他店への波及効果も生み出している。同店内にテナントとして入店している企業からは、同企業が経営する別店舗においても八戸前沖サバ製品を販売したいという要請を受けた。

また、八戸前沖燻味しめさばについても、予測した数量以上の注文が入り、在庫が不足したため、休日に工場を稼働させる日も数日あった。同製品の出荷状況は、図4-1のとおりである。

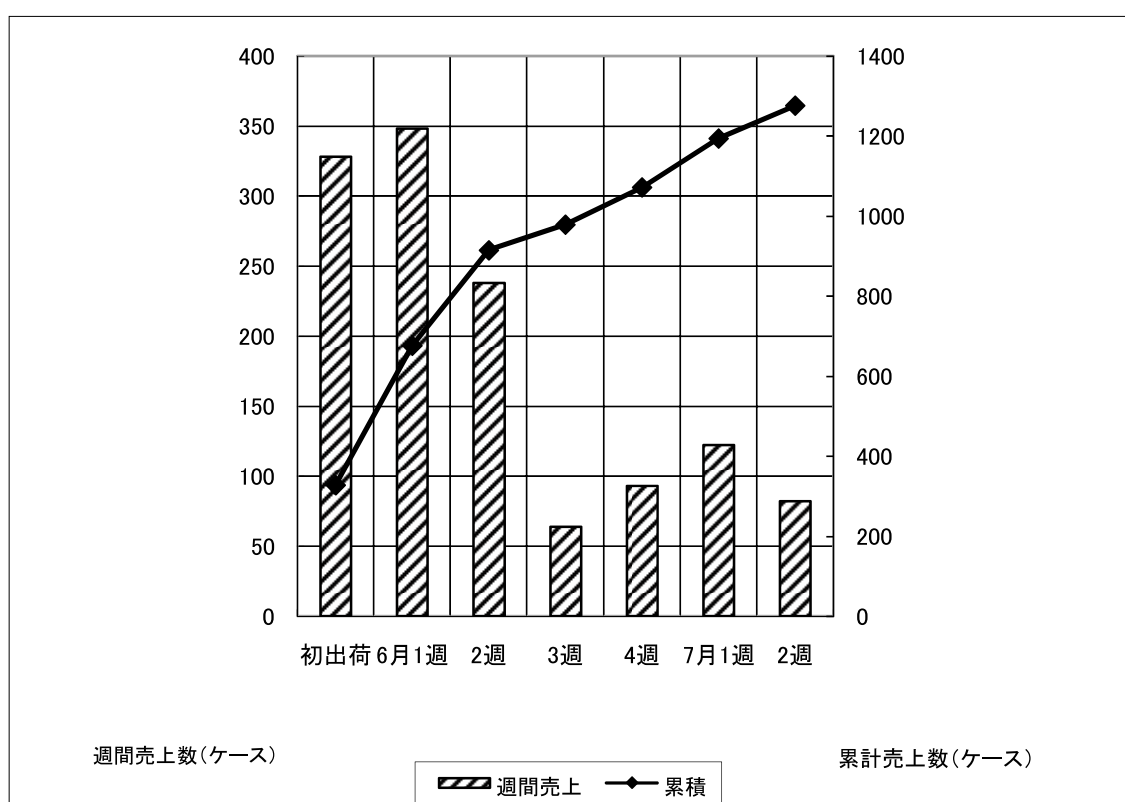


図4-1 八戸前沖燻味しめさばの出荷ケース数の累積(5月18日～7月13日)

注：1ケースあたりの入数は18個

著者らは、八戸前沖サバ製品に対する消費者の反応や関心を調査するために、八戸市十三日町に所在する三春屋百貨店において燻味しめさばの試食販売会を開催した。試食販売会では、消費者に対してアンケート調査を実施した。燻味しめさばに関する消費者向けアンケートの調査項目および結果は次のとおりである(調査日=平成19年6月23日：n=164)。

設問：八戸前沖燻味しめさばの味はいかがでしたか

回 答	人 数	比 率
とてもおいしい	94	57.3%
おいしい	26	15.9%
ふつう	27	16.5%
やや口に合わない	11	6.7%
口に合わない	3	1.8%
回答なし	3	1.8%

設問：八戸前沖で漁獲されたサバは、八戸の地域ブランドになると思いますか

回 答	人 数	比 率
地域ブランドになる	119	72.6%
どちらともいえない	36	22.0%
地域ブランドにはならない	9	5.5%

試食販売会において、燻味しめさばをおいしい（とてもおいしい、おいしい）と評価した人の割合は、73.2%であった。試食した人の中には、「今まで鯖が食べられなかったが、燻味しめさばならば食べられる」と述べる方や「サラダなど、洋風料理にも合う」、「青魚独特の臭いが無いため、子供が食べられるようになった」というコメントも寄せられた。一方、「やや口に合わない」「口に合わない」と回答した方からは、「しめ鯖は酸っぱい方が良い」、「普通のしめ鯖の方が良い」という意見が寄せられた。

八戸前沖で漁獲されたサバは八戸の地域ブランドになると思うかという問いについては、「地域ブランドになる」と回答した人の割合が72.6%となった。「地域ブランドになる」と回答した方からは、「商品開発を積極的に行うべきだ」、「商品の売り方を工夫するべきだ」、「大消費地に積極的に売り込むべきだ」、「消費者の意見を取り入れた商品開発を行うべきだ」との意見が寄せられた。

## 5. おわりに

著者は、今回の試験事業や調査を通して、八戸前沖で漁獲されるサバが八戸の地域ブランドになる素材であることを確認した。地域ブランドを形成するためには、同業者間やステークホルダー間においてコンセンサスを形成することが必要不可欠となる。幸いにも、今回の八戸前沖ブランド形成に向けた試験事業に対しては、八戸市内の水産加工会社や八戸商工会議所、八戸市も関心を持っていた。八戸商工会議所は、今回の試験事業の結果を受けて、同会議所の観光誘客推進委員会内に「地域ブランドの創造」、「食文化創造の推進」、「観光事業の推進」を主要な目的とした事業開発部会（部会長：武輪俊彦武輪水産社長）を設置した。また、本稿で述べた試験事業の取り組みは、八戸市内の飲食店からも賛同を得ることができた。八戸市内のすし店で組織している青森県すし業生活衛生同業組合八戸支部からは、サバブランドの形成事業に参加したいとの要請を受けた。同組合に加盟している料理店では、前沖サバを使った「北緯40度30分海域限定鯖料理」という企画メニューを開発し、顧客に提供している（図5-1）。同組合長の沢上弘氏は、「地域の飲食店が八戸前沖サバの品質の良さを再認識し、地域振興のために一体となってメニューを開発する必要がある」と述べている。八戸市のNPOが運営する農家レストランにおいても「前沖サバだしラーメン」を開発し、提供している（図5-2）<sup>24)</sup>。



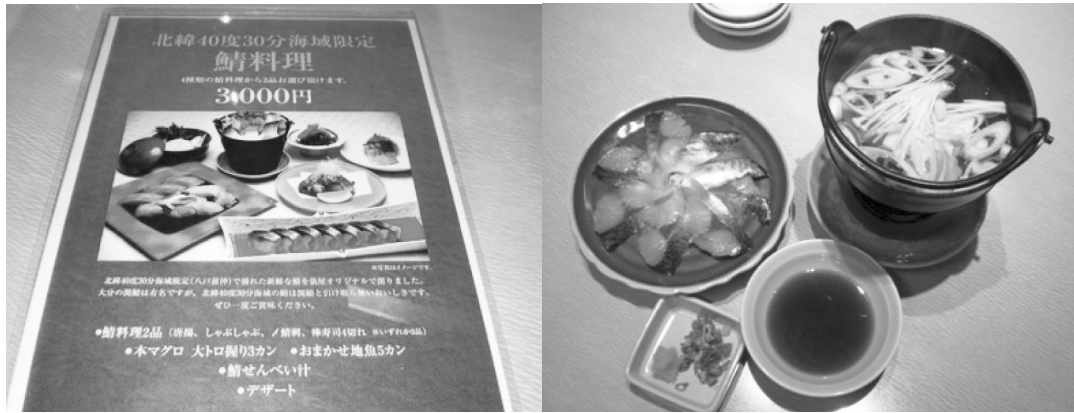


図5-1 北緯40度30分海域限定鯖料理（俵屋：八戸市白銀町）<sup>25)</sup>



図5-2 前沖サバだしラーメン（里山の駅農家レストラン：八戸市妙字大開）<sup>26)</sup>

今回の試験事業では、八戸前沖ブランドの仮コンセプトを作成しながら実際の販売事業を実施した。販売事業に協力していただいた方々からは、仮コンセプトについて次のようなコメントが寄せられた。

・海域限定（八戸前沖）に関するコンセプト

海域限定で商品を開発することにより、消費者に安心感を与えることができる。

八戸は、イカの水揚げ高が日本一であるが、イカのイメージは函館市の方が強い。八戸前沖サバは、八戸のイメージを伝えるブランドになってほしい。

海域限定のロゴマーク（図3-3）はインパクトがある。八戸の文字サイズを更に大きくしても良い。

・粗脂肪分に関するコンセプト

今まではノルウェーサバ（ニシサバ）の方が粗脂肪分が高いと捉えていたが、八戸前沖の粗脂肪分も高いことが判った。八戸の水産加工会社は、原料をノルウェーサバから八戸前沖サバに切り替えて商品開発するべきだ。

ノルウェーサバは、脂肪分が豊富であるが独特の臭いがある。八戸前沖の脂肪分は、脂肪分が高くても臭いが無い。このような優位性を生かしてサバブランドを育てる必要性がある。

600g以上のサバは、脂肪分が強すぎるような気がする。製品によっては脂肪分が少ない小型のサバを使った方が良い。

・製法に関するコンセプト

甘い酸っぱいがしめ鯖の一般的な味になってしまったが、原点回帰の製法は甘過ぎず、酸っぱすぎず、新鮮に感じる。

無添加の製法は、生に近い感じがする。

・生産履歴の公開について

最近、中国で加工している鯖から除菌剤が検出された<sup>27)</sup>。様々な食品事件の影響で消費者は安全性に対して過敏になっている。消費者が見るか見ないかは別として生産履歴は公開した方が良い。

生産履歴とともに地域の観光地などの情報も公開した方が良い。

今回の試験事業におけるブランドコンセプトの評価は概ね好評であった。地域ブランドの形成を目指すためには、地域で統一したブランドコンセプトを掲げる必要がある。今回の試験事業では丸竹八戸水産株式会社の製造技術や運営管理体制に合ったブランドコンセプトを検討したが、試験事業で掲げたようなブランドコンセプトを地域全体で統一することは容易なことではない。しめ鯖の製法については、各社によって独自の製法や味付け手法が存在するため、統一することは困難である。生産履歴の公開についても、管理部門の人材に対して情報リテラシーの修得が求められるため、地域の水産加工業界が一体となって取り組むことは現実的には難しいと考えられる。

今後は、八戸前沖サバブランド形成に向けて、八戸商工会議所を中心にブランドコンセプト、合意形成の方法、水産を核とした観光の在り方、地域ブランド認証の方法、プロモーションの方法、ブランドの管理方法、商標の出願などについて議論していくことになる。

八戸市は、漁業における「強い産地」を構築するために、市内三カ所に分散している漁港を統合し、新しい漁港を整備することを目指している [16]。新漁港の整備においては、衛生面における優位性を確保するために、漁港のHACCP<sup>28)</sup> 対応を検討している。新漁港がHACCP対応になると、国内各地への出荷が有利になるほか、EU諸国への輸出も実現できると言われている。新漁港の整備に向けて、八戸市内の船会社も急速船凍技術を持つ新型船を導入している。真サバは、漁獲後、魚体内に細菌が急激に増加するため、旋網漁の場合は生で食べることができない。新型船での漁獲が実現できるようになると、旋網で漁獲した真サバを洋上で凍結することが可能になり、生食の鯖で地域ブランドを築いた大分県佐賀関漁港や神奈川県松輪漁港<sup>29)</sup> のように旋網漁であっても生で食することができる。

しかし、漁港統合が進み、衛生的な環境が整備されたとしても、地域の経済効果が高まるとは限らない。重要なことは、八戸地域の水産事業者らが水産物をより多く売り上げる能力を修得することである。

地域ブランドの形成を目指す地域は、特産品のブランドの形成に加え、観光地ブランド、暮らしのブランドの形成も目指している<sup>30)</sup> [18]。北東北を代表する特定第三種漁港である八戸漁港を再活性化させるためには、漁業者、水産加工業者、飲食業者、行政、商工会議所、観光事業者、NPO、研究機関などが連携しながら食品産業クラスターを形成し、「海業」に関する事業を積極的に展開する必要があると考える。

謝辞：

日頃からご指導いただいております弘前大学大学院地域社会研究科教授佐々木純一郎先生、弘前大学人文学部准教授森樹男先生、弘前大学地域共同研究センター准教授内山大史先生、本研究にご協力いただきました株式会社小倉伊勢丹営業統括部食品担当長高橋貞男様、丸竹八戸水産株式会社代表取締役社長島守義昭様、同社社員の皆様、武輪水産株式会社代表取締役社長武輪俊彦様、八戸水産加工連合会専務館攻様、八戸商工会議所の皆様、青森県すし業生活衛生同業組合八戸支部長沢上弘様、調査にご協力いただきました株式会社福岡魚市場、株式会社大分魚市、北九州中央海産市場株式会社、佐賀関あじ関さば館の皆様、アンケート調査にご協力いただきました八戸大学ビジネス学部学生の諸兄諸姉に感謝の意を表します。

## 注

- 1) 青森県内ではたっこにんにく、大間まぐろ、嶽きみが商標登録査定を受けた(2007年9月11日現在)。
- 2) 漁港の利用範囲が全国に及ぶ第三種漁港のうち、水産業の振興上、特に重要な漁港として政令で定められている漁港。八戸、石巻、銚子、焼津、境港など、全国で13港が指定されており、八戸漁港(1960年3月21日に指定)は、日本最北端にあたる。
- 3) 八戸市第5次総合計画には、「八戸ブランド」と表記されている。
- 4) アルゼンチン産のスルメイカの通称。
- 5) 八戸市鮫地区から東の海域を指す。八戸前浜と呼ぶこともある。
- 6) 「サバの生き腐れ」と言われるように、サバは傷みやすい魚種である。
- 7) 水産加工品としてのしめ鯖は、丸竹八戸水産株式会社が昭和43年に開発した。
- 8) 漁業や海に関するリソースが持つ特性を多面的に活用しながら、水産業の活性化、地域の活性化に向けて地域資源を生した事業展開を図ること。神奈川県三浦市が提唱した。
- 9) 気仙沼漁港の水揚げ量=29,356トン、女川漁港の水揚げ量=33,459トン。
- 10) 昨年の10月に三陸沖(牡鹿郡女川町沖)で起きた気仙沼漁港所属のサンマ船第7千代丸の沈没事故は、八戸漁港から水揚げ地を変更して女川漁港に向かっている際に起きた。
- 11) TAC(Total Allowable Catch)などの漁業規制がある。魚種ごとに漁獲できる総量を定め、資源の維持または回復を図ることを目的としている。TACは、その年の資源量によって毎年変更される。
- 12) 他の水産加工会社の関係者も同様の見解を示している。
- 13) 食品標準成分表[15]によると真サバ100gあたりの脂質は12.1%と発表されている。
- 14) 食品標準成分表[15]によるとニシサバ(たいせいようさば)100gあたりの脂質は26.8%と発表されている。
- 15) 地域団体商標制度として商標登録査定を受けた松輪サバ(神奈川県三浦市:1本釣り)の脂質含有量は、100g当たり17~20g(17%~20%)と公表されている。<http://www.matsuwa.ecnet.jp/pr.htm>
- 16) 島守義昭氏に執筆していただいた「私のしめ鯖物語」は、水産業界紙「みなと新聞」(2007年8月20日~21日)の連載記事として紹介された。
- 17) 魚を粗塩または塩水に漬けること。
- 18) 化学的に製造された人工甘味料の一種で、蔗糖の約500倍の甘さを持つ。発ガン性の可能性があり使用には制限がある。
- 19) 南米原産の多年草を原料にした甘味料。砂糖の200倍程度の甘味を持ち、カロリーが少ない。
- 20) 本来のかぶらしめさばはかぶを使用するが、水産加工業者が製造する製品には大根が使用されている。
- 21) 食品添加物は、天然添加物と化学的合成品の添加物に分類される。化学的合成品の添加物は、厚生労働大臣の指定を受ける必要があるが、天然添加物は指定を受けなくても良い。
- 22) 日本海側の地域ではサバの糠漬けのことを「鯖のへしこ」、「へしこ鯖」と呼ぶ。
- 23) 九州地方には「鯖の糠炊き」と呼ばれる料理が存在する。
- 24) 「前沖サバだしラーメン」は、地域の料理店に対してサバに関する料理を提案するために、著者が八戸大学ビジネス学部の学生、はちのへ農援隊のメンバーとともに考案したものである。
- 25) 右の画像は、同店が開発したオリジナルメニューの「八戸前沖サバしゃぶしゃぶ」である。コース料理には、しゃぶしゃぶのほか、しめ鯖刺身、唐揚げ、棒寿司、サバせんべい汁などの料理が含まれている。
- 26) 出汁は、しめ鯖加工の際に排出されるサバの頭および骨(未利用資源)を利用している。具材の中には、八戸前沖サバの竜田揚げが含まれている。
- 27) 検疫所で実施するモニタリング検査において、中国産のサバ加工品から合成抗菌剤が検出された。<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2007/07/h0730-1.html>
- 28) Hazard Analysis Critical Control Point。食品の原材料、製造工程、流通において安全性に関わる要因を特定し、その危害を防止するための管理方法について危害分析、重要管理点、管理基準などの方法に従いながら整理したもの[17]。
- 29) 佐賀関漁港、松輪漁港におけるサバ漁の漁法は1本釣りである。
- 30) 岩手県盛岡市の「もりおか暮らしブランド」は、特産品、観光地、暮らしのブランドを多角的に構築することを目指している。宮城県の角田市農業振興公社(理事長:佐藤清吉角田市長)が進めている「あぶくま農学校ブランド」も、同様のコンセプトを持つ。

## 引用文献

- [1] 青森県、青森県産業連関表、1995
- [2] 青森県、青森県産業連関表、2002
- [3] 農林水産省、食料・農業・農村白書平成19年度版、農林統計協会、2007
- [4] 青森県、海面漁業に関する調査結果書
- [5] 丸竹八戸水産株式会社、八戸漁港水揚げサバの産地に関する記録、2006
- [6] 東洋経済新聞社、都市データブック2006

- [7] 八戸市、八戸の水産－統計資料編、2006
- [8] 有馬和幸他、水産食品HACCPの基礎と実際、NTS、2000
- [9] 倉田亨、日本の水産業を考える－復興への道－、成山堂書店、2006
- [10] 関満博、遠山浩、「食」の地域ブランド戦略、新評論、2007
- [11] 中島正道、辻雅司、中小食品企業のマーケティング読本－伝統食品マーケティングの実際－、農林統計協会、2006
- [12] 水産庁、水産白書、農林統計協会、2007
- [13] 農林水産省、農林水産統計（平成18年産地水産物流通調査）、2007
- [14] 八戸市、八戸市統計書、2003
- [15] 独立行政法人科学技術振興機構、食品成分データベース（五訂増補日本食品標準成分表準拠）、  
<http://food.tokyo.jst.go.jp/>
- [16] 八戸市、第5次八戸市総合計画、2006
- [17] 新宮和裕、HACCP入門、日本規格協会、2004
- [18] 盛岡特産品ブランド認証委員会、もりおか暮らし物語（盛岡特産品ブランド認証商品）－安心・安全・高品質な盛岡生まれの特産品、2006